

41

**PRODUCTION OF GREEN TEA-CONTAINING MAYONNAISE BY MIXING
GREEN TEA FINE POWDER AND POWDERED GREEN TEA OR GREEN TEA
ESSENCE WITH OLIGOSACCHARIDE AND STIRRING RESULTANT MIXTURE**

Patent Number: JP11137210
Publication date: 1999-05-25
Inventor(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANDA KAYOKO
Applicant(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANDA KAYOKO
Requested Patent: ☐ JP11137210
Application Number: JP19970340480 19971104
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/24; A23L1/30
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To produce a mayonnaise containing a green tea ingredient added thereto.
SOLUTION: This method for producing a green tea-containing mayonnaise comprises mixing a green tea fine powder and a powdered green tea or a green tea essence with an oligosaccharide and stirring the resultant mixture.

Data supplied from the **esp@cenet** database - 12

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-137210

(43) 公開日 平成11年(1999) 5月25日

(51) Int.Cl.⁶
A 2 3 L 1/24
1/30

識別記号

F I
A 2 3 L 1/24
1/30
A
B
Z

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願平9-340480

(22) 出願日 平成9年(1997)11月4日

(71) 出願人 591177598
横山 恒登
佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地
(71) 出願人 591177602
半田 香代子
佐賀県三養基郡北茂安町大字中津隈2608番
地の11
(72) 発明者 横山 恒登
佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地
(72) 発明者 半田 香代子
佐賀県三養基郡北茂安町 中津隈2608番
地の11

(54) 【発明の名称】 茶葉微粉末及び抹茶又は茶のエキスとオリゴ糖を混合して攪拌した茶入りマヨネーズの製造方法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 茶の成分を添加したマヨネーズを製造すること。

【解決手段】 茶葉微粉末及び抹茶又は茶のエキス、オリゴ糖を混合して攪拌した茶入りマヨネーズの製造方法。